SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resoluciòn DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Octubre de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**23322-103835**
No. de documento	**257889**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR	**C.C.**	1.130.637.020	**IP/Nº de contacto**	3218580857
Correo electrónico contratista:	ofcordoba@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCO BBVA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		726182363	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**				NO	

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2247806/2021			**Nº Compromiso SIIF**		**37621**	
Valor Total del Contrato	$ 30.467.400	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 7.666.633	**9**	**Del**	**01/10/2021**	**Al**	**31/10/2021**	**$ 2.987.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 4.679.633		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, EN EL PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA ESPECIALIDAD RELACIONADA CON EL PERFIL DEL INSTRUCT

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.987.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.987.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.984.800**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Octubre	Setiembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**54234301**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.194.800	$ 1.194.800
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 149.400	$ 149.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 191.200	$ 191.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.500	$ 12.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 661.600	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.984.800,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.646.400,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	26.464,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 2.960.536,00**	

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio de PUERTO ASIS del 01 al 31 de Octubre del 2021
1.COCINA BÁSICA FICHA 2411387 municipio de puerto asis PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO) 30 HORAS
2.COCINA BÁSICA FICHA 2434268 municipio de puerto asis PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO) 60 HORAS
3.PREPARACION COMIDAS RAPIDAS-AMASIJOS FICHA 2434259 municipio de puerto asis PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO) 60 HORAS
4.PREPARACION COMIDAS RAPIDAS-AMASIJOS FICHA 2434275 municipio de puerto asis PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO) 10 HORAS

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

Identificación	1130637020	Sucursal	PRINCIPAL	Teléfono	1111111
Razón Social	OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR	Dirección	CRA 29 10-11	Fecha Pago	27/10/2021
Clase de Aportante	I - Independiente	Ciudad	PUERTO ASÍS	Periodo Salud	Septiembre-21
Banco	BANCOLOMBIA	No. Planilla	54234301	Periodo Pensión	Septiembre-21
Total a Pagar	$353,100	Total Intereses Mora	$0	Estado	Pagada
Número Días en Mora	0				

PENSIÓN

Código	Nombre	Nit	Afiliados	Sumatoria IBC	Cotización	Voluntaria Afiliado	Voluntaria Empleador	Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Interés Mora	Total antes Mora	Total a Pagar
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739	1	$1,194,800	$191,200	$0	$0	$0	$0	$0		$191,200
Totales				$1,194,800	$191,200	$0	$0	$0	$0	$0		$191,200

SALUD

Código	Nombre	Nit	Afiliados	Sumatoria IBC	Cotización	UPC	Interés Mora	Autorización Incapacidades	Valor Incapacidades	Autorización Licencias	Valor Licencias	Saldo a Favor	Total antes Mora	Total a Pagar
EPS044	MEDIMAS EPS SAS	901097473	1	$1,194,800	$149,400	$0	$0		$0		$0		149400	$149,400
Totales				$1,194,800	$149,400	$0	$0		$0		$0		$149,400	$149,400

INFORMACIÓN ARP

Código	Nombre	Nit	Afiliados	Sumatoria IBC	Cotización	Interés Mora	Valor Total Incapacidades	Saldo a Favor	Valor Pagado Otros Riesgos	Total antes Mora	Total a Pagar
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	860011153	1	$1,194,800	$12,500	$0				12500	$12,500

PAGADO

USUARIO: CC1130637020
CONTRASEÑA: aportes2021

Este documento esta clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Informacion

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asis Octubre del 2021

Señor
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **00175-2021 del año 2021**
Coordinador Académico
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2021

Referencia: No 00175/2021 del año 2021

OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR, identificada con la cédula de ciudadanía No 1130637020 de Cali, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación profesional integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor total del presente contrato asciende a la suma de ***TREINTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($30.467.400) M/CTE,*** incluido IVA Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Primer pago del mes de febrero de 2021, por valor de **MILLON OHOCIENTOS NOVENTA Y UNO MIL SETECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($1.891.767,00**) **M/Cte,** nueve (9) pagos iguales para los meses de marzo a noviembre de 2021 por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS ($2.987.000,00) M/cte.** y b) Un ultimo pago para el mes de diciembre de 2021, por valor de **MILLON SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS ($1.692.633,00**) **M/Cte.** Cada uno incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **No. 726182363 de BBVA** cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular,

así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Cumplir el objeto contractual	Documentos que soportan la ejecución de FPI de a linieamientos establecidos por la entidad
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.	Reporte de juicios
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus,	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus,	Reporte de juicios evaluativos y gestión de novedades en Sofia plus

	reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.	Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofia Plus.	
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	No hay evidencia en el mes de octubre
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	Ejecutar la formación profesional integral del cursos complementario cocina basica Ficha No. 2411387 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a	Ficha de programa de formación asignado.

		18:00 pm.en el Centro agroforestal y Acuicola Arapaima. presencial. cocina basica Ficha No. 2411350 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm.en el Centro agroforestal y Acuicola Arapaima. presencial. Ejecutar la formación profesional integral del cursos complementario **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434259 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 16:00 pm. **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434275 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm.	
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Cumplir con la Ruta de aprendizaje	Plataforma SOFIA PLUS
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación academica.	No hay evidencia en el mes de octubre

	formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.		
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Demostrar la aplicación de la guía de orientación y formación en AVA	No hay evidencia en el mes de octubre
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Atento a la realización del proceso.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Participar en el seguimientos de las acciones de formación lectiva como productiva.	No hay evidencia en el mes de octubre
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de octubre
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de octubre
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la	Ejecutar la FPI de acuerdo al procedimiento de la	Portafolio del instructor de acuerdo a los

	entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	ejecución de la Formacion Profesional Integral.	lineamientos estalecidos.
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al procedemiento y la guía de desarrollo curricular.	Planeacion Pedagogica Guias de aprendizaje Instrumentos de evaluación
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada	Ejecutar la formación profesional integral del cursos complementario **COCINA BASICA** Ficha No. 2411387 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 30	Programa de formación Ficha asignada

	acción se determine por el centro de formación.	Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). resultados de aprendizaje: elaboraciòn de preparaciones de base aplicaciòn de normas elaboraciòn de platos calientes manejo de materia prima en el centro agroforestal y acuicola arapaima. no presencial. 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE **DESCRIPCIÓN** - ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE - APLICACIÒN DE NORMAS - ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES - MANEJO DE MATERIA PRIMA **COCINA BASICA** Ficha No. 2434268 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 60 Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). resultados de aprendizaje: elaboraciòn de preparaciones de base aplicaciòn de normas elaboraciòn de platos calientes	

		manejo de materia prima en el centro agroforestal y acuicola arapaima. no presencial. 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE **DESCRIPCIÓN** - ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE - APLICACIÒN DE NORMAS - ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES - MANEJO DE MATERIA PRIMA **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434259 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 16:00 pm. Horas 60 **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**: DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE** **DESCRIPCIÓN**	

		ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434275 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 10 **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**: DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	

		Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE** **DESCRIPCIÓN** ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y asi lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales	Conformar el portafolio del instructor de acuerdo a los procedimientos de FPI	Formatos y procedimientos institucionales

17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Participacion de la reunión	En octubre no hay evidencias
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Participar de la inducción y reinducción de instructores.	Formatos, procedimientos y lineamientos institucionales. Plataforma Sofia plus
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de octubre
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilización de herramientas virtuales para fortalecer la formación de los cursos complementario cocina básica asignado mediante fichas: N° **2411387-2434268- 2434259-2434275**	Plataforma Sofia Plus. Aplicación WhatsApp y meet
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estimulos que tiene el SENA..	Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y	Realizar el devido proceso en el proceso de formación,	Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet

	acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	soportado con los documentos estalecidos para tal fin.	
23	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Plataforma Sofia plus. Aplicación WhatsApp y meet Correo electrónico.
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Demostrar el dominio de las herramientas informáticas	Plataforma Sofia plus Aplicación WhatsApp y meet Correo electrónico
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de octubre. de 2021, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinacion Academica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de octubre de 2021
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento	Prestar apoyo diligente en la gestión del programa	Ficha asignada del programa de formación

	Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	asignado para su formación.	
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de octubre
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad	Formatos actualizados
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinacion Academica y el supervisor del contrato.	Informe mensual del mes de octubre. de 2021
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia en el mes de octubre
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta	Impartir Formación Profesional Integral de acuerdo al requerimiento y a la necesidad del servicio.	Portafolio del instructor Ficha asignada nro fichas: N° **2411387-2434268- 2434259-2434275**

	institucional y de la propuesta pedagógica.		
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes de septiembre en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planilla No. **54234301** del mes de septimbre **Usuario**:CC1130637020 **Contraseña**:aportes2021
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Ejecutar la formación profesional integral del cursos complementario **COCINA BASICA** Ficha No. 2411387 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 30 Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). resultados de aprendizaje: elaboraciòn de preparaciones de base aplicaciòn de normas elaboraciòn de platos calientes manejo de materia prima en el centro agroforestal y acuicola arapaima. no presencial. 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE **DESCRIPCIÓN** - ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE - APLICACIÒN DE NORMAS - ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES - MANEJO DE MATERIA PRIMA	Portafolio del instructor Ficha asignada No fichas: N° **2411387-2434268- 2434259-2434275**

		COCINA BASICA Ficha No. 2434268 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 60 Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). resultados de aprendizaje: elaboraciòn de preparaciones de base aplicaciòn de normas elaboraciòn de platos calientes manejo de materia prima en el centro agroforestal y acuicola arapaima. no presencial. 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE **DESCRIPCIÓN** - ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE - APLICACIÒN DE NORMAS - ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES - MANEJO DE MATERIA PRIMA **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434259 jornada mixta en el Municipio de Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 16:00 pm. Horas 60 **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**: DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE	

		LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE** **DESCRIPCIÓN** ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO **PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS – AMASIJOS** Ficha No. 2434275 jornada mixta en el Municipio de	

		Puerto Asis en Horario de 8:00 am a 18:00 pm. Horas 10 **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**: DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE** **DESCRIPCIÓN** ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS	

		PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO	
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución..	Manejo adecuado de la información institucional
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional.	Actas, listados de asistencia cuando aplique
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificados de cursos
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado	Aplicar el manual de procedminientos establecidos en el SENA, de acuerdo a SIGA..	Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional integral

	en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.		
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/ o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Participar de las actividades programadas por SENNOVA.	No hay evidencia en el mes de octubre
42	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices, cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Desarrollo de estrategias de convocatoria mediante plantilla y utilizando herramientas virtuales	Redes sociales, Correo electrónico y aplicaciones WhatsApp.
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse	Atender el requerimiento de coordinación	Correo de requerimiento

	aprendices por parte del supervisor del contrato.	academica, cuando lo designen.	
45	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación academica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas.	Se reporta en el sistema de sofia plus las siguientes acciones de los cursos asignados mediante fichas: N° **2411387- 2434268- 2434259- 2434275** Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos , cierre de fichas.	Plataforma Sofia Plus.
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" debera aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual,	Garantizar su competencia participando del proceso de certificación laboral.	Atender la convocatoria de proceso de competencias laborales.

	con plazo máximo a agosto 31 de 2021.		
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Amientes de aprendizaje en buen estado..
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	Contrato **No. 00175/2021** de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – Regional Putumayo	Contrato de prestación de servicios Nro. **00175/2021**
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al dia los formaos establecidos.	No hay evidencia para el mes de octubre
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado.	No hay evidencia para el mes de octubre
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinacion Academica.	No hay evidencia para el mes de octubre
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro.	No hay evidencia para el mes de octubre

	redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.		
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo a la oferta educativa del centro	Plataforma sofia plus, redes sociales.
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Cumplir el objeto contractual.	Correo electrónico.
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Plataforma sofia, compromiso.
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Pendiente a la realización del proceso.	No hay evidencia para el mes de octubre
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo	Atento a la realización del proceso.	No hay evidencia para el mes de octubre

	de la misión institucional del SENA		

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 54234301 de la planilla, miplanilla.com del mes de *Septiembre . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")*

Evidencias en (24) folios

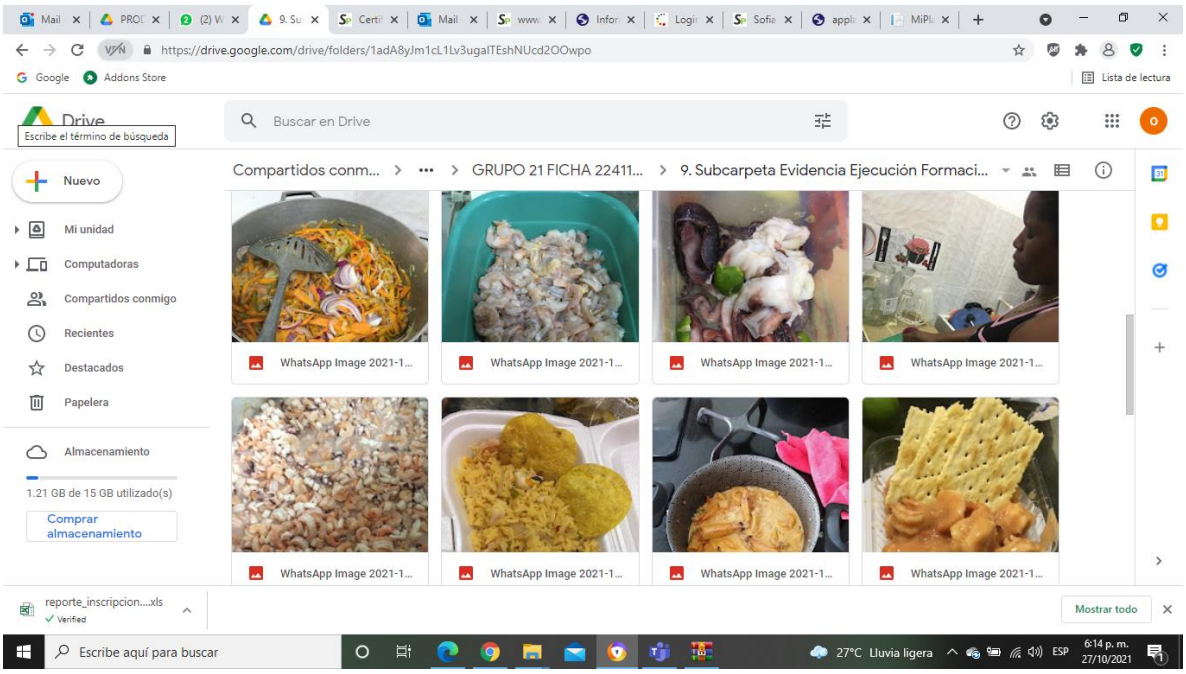
Cordialmente,

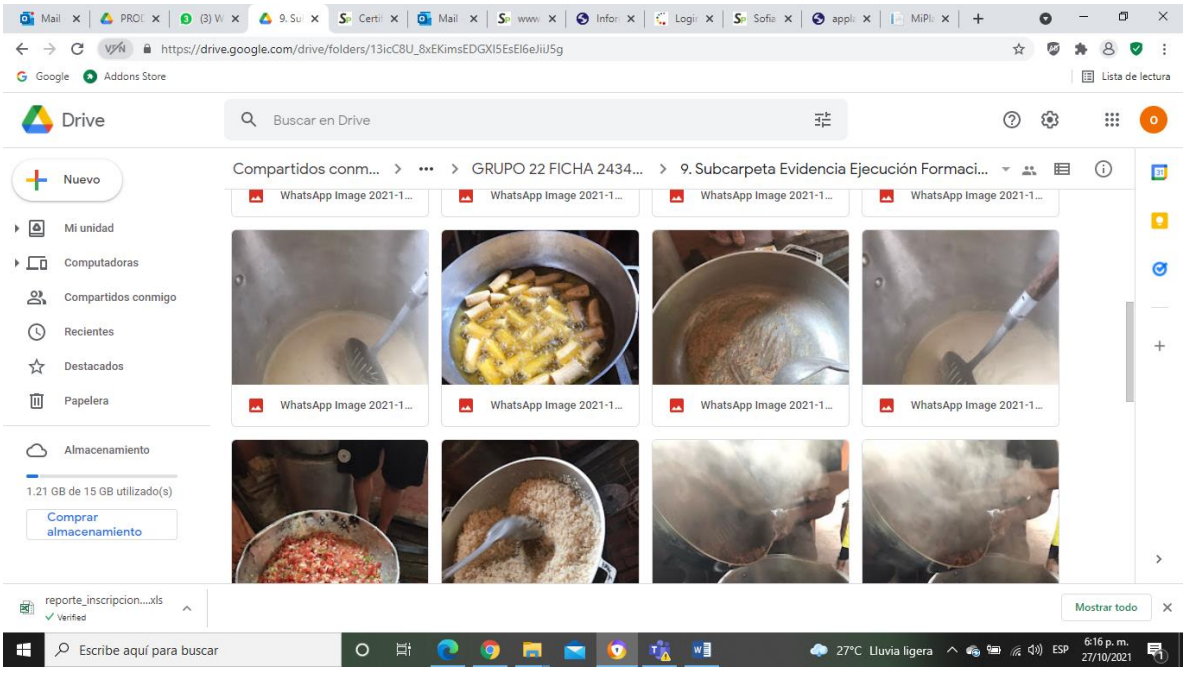
Firma
OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR
Contratista
C.C. No. 1.130.637.020 de Cali

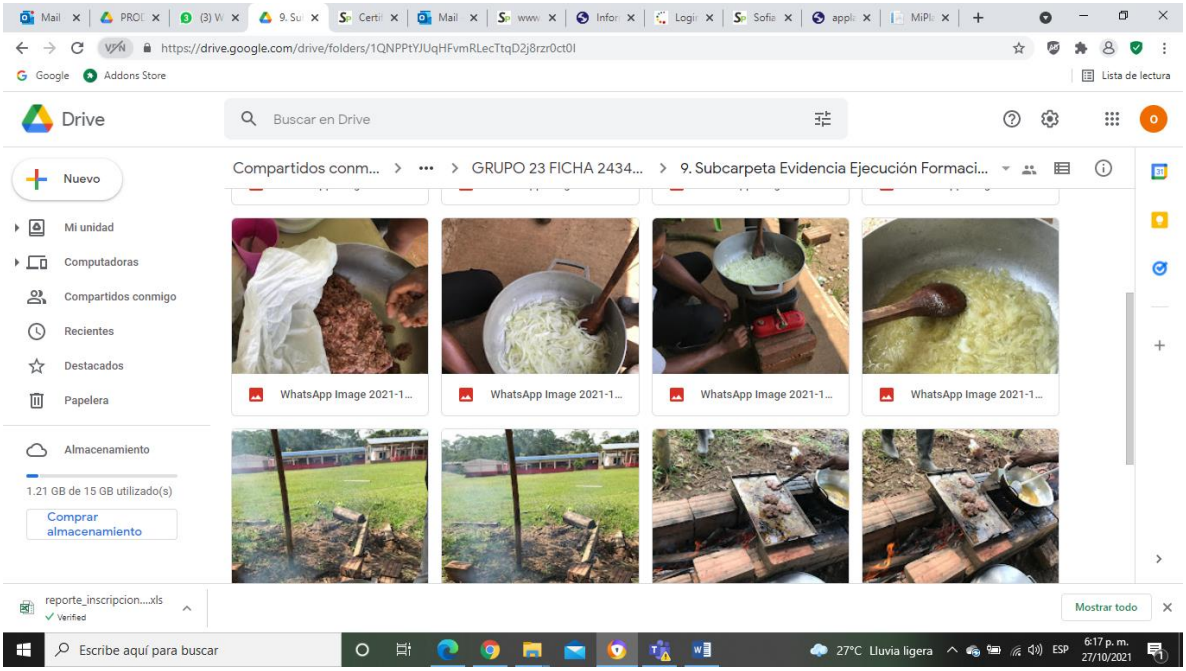
Recibí a satisfacción:

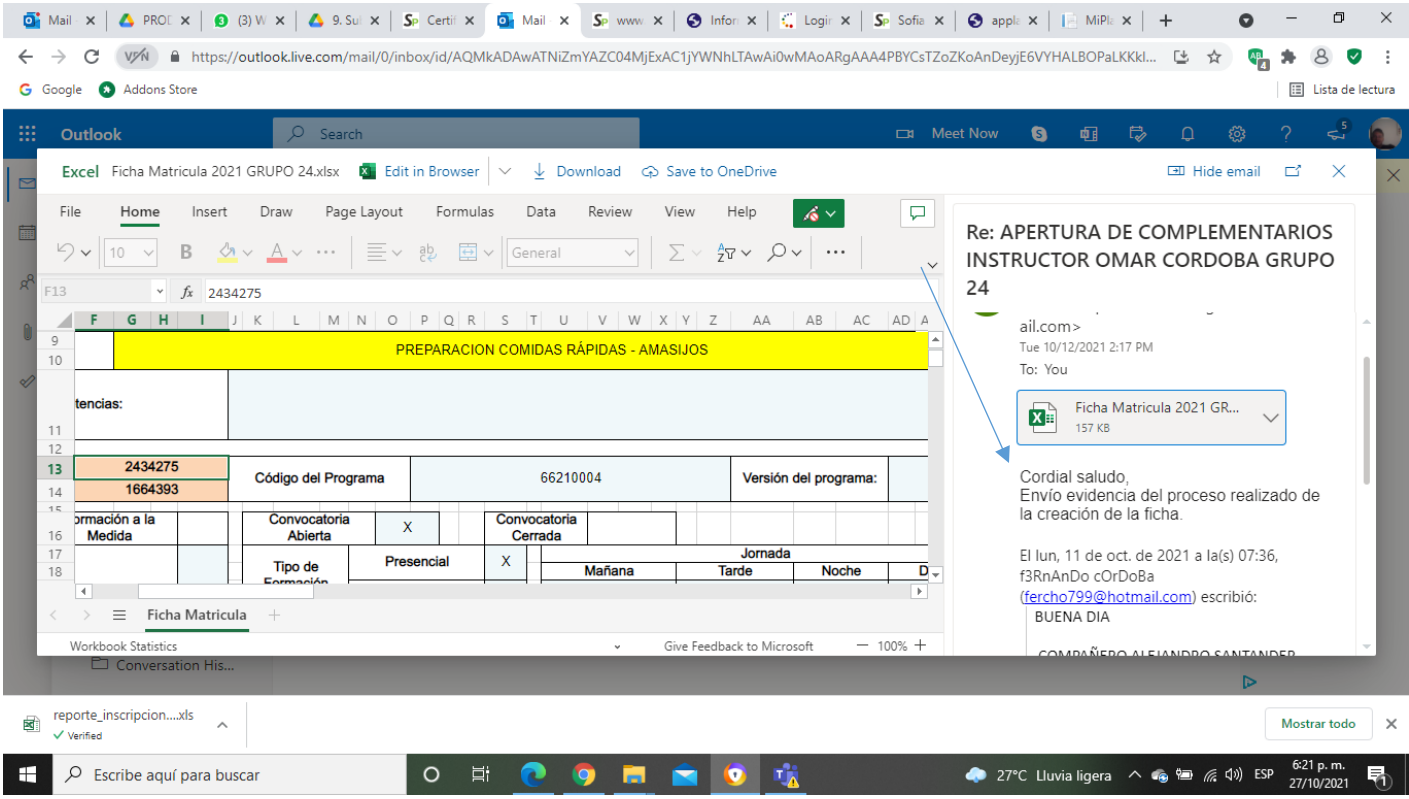
Firma

Jesus Leonardo Cabrera Guzman
Supervisor(a) Contrato 00175-2021 de 2021
Coordinador académico


https://drive.google.com/drive/folders/1adA8yJm1cL1Lv3ugaITEshNUcd2OOwpo
Drive
Escribe el término de búsqueda
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
1.21 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conm... > GRUPO 21 FICHA 22411... > 9. Subcarpeta Evidencia Ejecución Formaci...
WhatsApp Image 2021-1...
reporte_inscripcion....xls
Verified
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
27°C Lluvia ligera
ESP
6:14 p. m.
27/10/2021


https://drive.google.com/drive/folders/13icC8U_8xEKimsEDGXI5EsEI6eJiiJ5g
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
1.21 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conm... > GRUPO 22 FICHA 2434... > 9. Subcarpeta Evidencia Ejecución Formaci...
WhatsApp Image 2021-1...
reporte_inscripcion....xls
Verified
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
27°C Lluvia ligera
ESP
6:16 p. m.
27/10/2021


https://drive.google.com/drive/folders/1QNPPtYJUqHFvmRLecTtqD2j8rzr0ct0I
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
1.21 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
Compartidos conm...
GRUPO 23 FICHA 2434...
9. Subcarpeta Evidencia Ejecución Formaci...
WhatsApp Image 2021-1...
WhatsApp Image 2021-1...
WhatsApp Image 2021-1...
WhatsApp Image 2021-1...
reporte_inscripcion....xls
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
27°C Lluvia ligera
ESP
6:17 p. m.
27/10/2021


Outlook
Search
Meet Now
Excel Ficha Matricula 2021 GRUPO 24.xlsx
Edit in Browser
Download
Save to OneDrive
Hide email
File Home Insert Draw Page Layout Formulas Data Review View Help
PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS
2434275
1664393
Código del Programa
66210004
Versión del programa:
Convocatoria Abierta
X
Convocatoria Cerrada
Presencial
X
Jornada
Mañana
Tarde
Noche
Ficha Matricula
Re: APERTURA DE COMPLEMENTARIOS INSTRUCTOR OMAR CORDOBA GRUPO 24
Tue 10/12/2021 2:17 PM
To: You
Ficha Matricula 2021 GR...
157 KB
Cordial saludo,
Envío evidencia del proceso realizado de la creación de la ficha.
El lun, 11 de oct. de 2021 a la(s) 07:36, f3RnAnDo cOrDoBa (fercho799@hotmail.com) escribió:
BUENA DIA
reporte_inscripcion....xls
Verified
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
27°C Lluvia ligera
ESP
6:21 p. m.
27/10/2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2434259 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2434268 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2411387 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 149,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: OMAR FERNANDO CORDOBA BOLIVAR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA